

Gefüllte Erdäpfel mit Rindfleisch und Kräutern



Zutaten

4 Erdäpfel, groß, festkochend
1 Zwiebel
100 g Champignons
100 g Faschiertes vom Rind
3 EL Crème fraîche
1 Dotter
100 g Käse
Kräuter der Saison
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Erdäpfel waschen, ca. 20 min kochen und überkühlen lassen.
Die Erdäpfel schälen, einen Deckel abschneiden und mit einem kleinen Löffel aushöhlen.
Die Hälfte der Erdäpfel für die Fülle weiterverwenden.

Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
Die Champignons putzen und feinwürfelig schneiden.
In einer Pfanne die Zwiebel, Knoblauch, Champignons und das Rinderfaschierte anbraten.
Die Masse etwas auskühlen lassen.
Crème fraîche, Dotter und den grob geriebenen Käse mit den frisch gehackten Kräutern vermischen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fülle in die ausgehöhlten Erdäpfel füllen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech stellen.
Bei 200 °C im Ofen ca. 10 min backen.

Tipp: Mit kalter Schnittlauchsoße servieren.

